

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AARHUS](#)[GODE ØLEVENTS](#)[GODE ØLSTEDER](#)[WEBSHOP](#)[NYHEDSBREVE](#)

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Februar 2015

Læs om:

- Finalistsmagning hos Studenterbaren
- Finalistsmagninger i Østjylland
- Sidste medlemsmøde. Introduktion til håndbryg
- Tap takeover med Amager Bryghus hos fairbar
- BeerTravel. En interessegruppe for rejselystne ølentusiaster
- Verdenspremiere hos Fermentoren. Dry & Better Brewing Co.
- Nye øl på vej fra Aarhus Bryghus
- Månedens øl hos Den Lille Kro

## Finalistsmagning hos Studenterbaren

Så skal vi smage på kandidaterne til Årets Danske Ølnyhed 2014. I Lokalfdeling Århus C og Århus Syd har vi været vidt omkring for at skaffe alle øl til smagningen. Igen i år er det lykkedes af fremskaffe alle kandidater.

Første runde af afstemningerne om Årets danske Ølnyhed(er) 2014 var et meget tæt opløb i den lave kategori, hvor resultatet først faldt helt på plads inden for den sidste time af afstemningen:

Øl i kategorien op til 5,9 % ABV

- Foxy Brown, Ugly Duck Brewing Co.

- Orange Crush, Amager Bryghus
- Pale Ale Single Hop Amarillo, Midtfyns Bryghus
- TopHop, Hornbeer
- Økologisk Mark Hø Øl, Herslev Bryghus

I kategorien for øllyheder på 6 % ABV og over var opløbet knapt så tæt, og disse 5 kandidater lå klart foran resten:

- Alstærk Bourbon, Munkebo Mikrobryg
- Chili Klaus Ghost, Midtfyns Bryghus
- Vladimir P, Hornbeer
- Willemoes Jubilæums Bryg, Bryggeriet Vestfyen
- Willemoes Jul 2014, Bryggeriet Vestfyen

Du kan læse om de ti kandidater her:

[www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

Du finder afstemningerne her: [www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

## OBS - Der er tilmeldning til arrangementet!

Ølsmagningen koster 100 kr. pr. person. Da der maks. er plads til 30 personer i det lokale, som vi har til rådighed, er der tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 2251 6280394333. Eller MobilePay: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er tirsdag d. 17. februar.

Arrangementet finder sted mandag d. 23. februar kl. 19 hos Studenterbaren. Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420 (derefter en etage ned. Gå så til venstre), 8000 Århus C.

## Finalistsmagninger i Østjylland



Har du ikke mulighed for at deltage i vores finalistsmagning, så kan du smage øllene hos:

DØE Århus Syd d. 18. feb.: [www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

DØE Randers d. 19. feb.: [www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

DØE Skanderborg d. 26. feb.: [www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

## Sidste medlemsmøde. Introduktion til håndbryg



Der blev lyttet, stillet spørgsmål og taget mange notater, da Søren Rix, Bo Sørensen og Preben Hulthin Rasmussen fra Haandbryggerlaget af 1970 fortalte om hvordan man brygger øl. Aftenen bød på rigelige mængder hjemmebryg og resterne fra vores julefrokost.

## Tap takeover med Amager Bryghus hos fairbar

fairbar afholder tap takeover med Amager Bryghus fredag d. 27. februar, hvor bryghuset overtager alle fairbars 10 haner.

Læs om fairbar: [www.fairbar.dk](http://www.fairbar.dk)

Læs om Amager Bryghus: [www.amagerbryghus.dk](http://www.amagerbryghus.dk)

## BeerTravel. En interessegruppe for rejselystne ølentusiaster



BeerTravel er en interessegruppe for medlemmer af Danske Ølentusiaster der interesserer sig for Ølrejser/ Ølturisme og alt hvad dertil hører. Tanken er at stedet skal være omdrejningspunkt for:

- Dem der har noget at byde på
- Dem der gerne vil med til noget
- Dem der selv vil prøve at arrangere noget
- Og vi vil være et sted for informationssøgning og erfaringsudveksling

Du kan læse mere om BeerTravel her: [beertravel.aie.dk](http://beertravel.aie.dk)

Du kan læse BeerTravels seneste nyhedsbrev her: [www.aie.dk/index.php](http://www.aie.dk/index.php)

## Verdenspremiere hos Fermentoren. Dry & Better Brewing Co.

Fermentoren skriver på facebook:

Så skete det endelig! Partner Søren er klar med de første 4 øl fra sit nye bryggeri.

I snart 1½ måneds tid er der kommet sjove lyde og dejlige dufte ud fra bryggeriet i Gørløse og nu skulle det være sikkert og vist.

Dry & Bitter Brewing Company v/. Søren Parker Wagner er klar til at sprede sine vinger og flyve ud og erobre verden! Første stop er naturligvis Aarhus og Fermentoren. Verdens navle hvis du spørger os :-P

Søren selv vil naturligvis være tilstede for at fortælle og skænke lidt øl.

Festlighederne starter kl. 19. Der vil være 4 nye øl på fad.

Foreløbig lyder menu'en på 3 humlede øl og en overraskelse. Men hvis kigger på bryggeriets facebook side er der lidt hints til jer ;-)

Vi glæder os virkelig til at se jer og høre jeres mening om det nye bryggeri. Ihh det bliver godt!!!

## Nye øl på vej fra Aarhus Bryghus

Der er godt nyt til de mange, der syntes at Black Monster fra Aarhus Bryghus, var en fantastisk øl. Den kommer nemlig igen denne gang lagret på romfade. Og i anledning af bryggeriets 10 års fødselsdag brygges der en helt ny IPA.

Læs mere her: [aarhusbryghus.dk/2015/01/nye-oel-paa-vej/](http://aarhusbryghus.dk/2015/01/nye-oel-paa-vej/)

## Månedens øl hos Den Lille Kro

Månedens øl er Kassemesteren en India Pale Lager fra Syndikatet.

Læs mere om Den Lille Kro: [www.denlillekro.dk](http://www.denlillekro.dk)

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C